

Gratin de légumes d'été au miel et balsamique blanc

Préparation 20 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 courgettes

2 aubergines

2 oignons nouveaux

1 gousse d'ail

5 tomates

5 tomates cerises (prendre plutôt des tomates cocktail un peu plus grosses)

2 cl de vinaigre balsamique blanc

1 dl d'huile d'olive

20 g de chapelure

20 g de parmesan râpé

Thym

Romarin

Cumin en poudre

Miel de fleurs

Sel et poivre

Tailler les courgettes et aubergines en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur après les avoir lavées.

Retirer la peau de tomates après les avoir plongées 30 s dans de l'eau bouillante. Les vider et les concasser.

Dans une poêle faire revenir les oignons ciselés avec de l'huile d'olive. Ajouter les tomates concassées, la gousse d'ail, du romarin , du thym et un peu de cumin. Laisser compoter jusqu'à l'obtention d'une purée. Faire poêler séparément les courgettes et les aubergines dans de l'huile d'olive. Quand elles sont cuites ajouter du miel dans chaque poêle et laisser caraméliser légèrement. Arroser ensuite avec un peu balsamique blanc, saler et poivrer.

Découper les tomates cerises en rondelles (j'ai utilisé des tomates cocktail un peu plus grosses que les tomates cerises).

Dans un plat à gratin disposer une couche d'aubergines, un peu de purée de tomate, puis une couche de courgettes et encore de la purée de tomates. Terminer le gratin en disposant des rondelles de courgettes, aubergines et tomates cocktail en quinconces comme sur la photo.

Saupoudrer d'un mélange de chapelure et parmesan et mettre au four préchauffé à 150-160° pendant 30 mn environ (à adapter suivant le four).

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>